

MES: ABRIL, 2.019

ESCOLA: TORRENT D'EN MELIS, SENSE GLUTEN

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

<p>1 ARRÒS A LA MILANESA (frankfurt, pebrot verd i vermell, tomàquet, pèsols, pastanaga, ceba i mongeta tendre) LLUÇ AL FORN TOMÀQUET AMANIT FRUITA</p>	<p>2 LLENTIES CASOLANES (patata, carbassó, tomàquet, pastanaga, pebrot, ceba i xistorra) MANDONGUILLES (tomàquet i ceba) XAMPINYONS I ARRÒS IOGURT</p>	<p>3 MONGETES TENDRES AMB PATATES LLOM FORMATGE I TOMÀQUET FRUITA</p>	<p>4 SOPA D'AU AMB PASTA SENSE GLUTEN I BROU NATURAL POLLASTRE AL FORN ENCIAM I OLIVES FRUITA</p>	<p>5 MACARRONS SENSE GLUTEN AMB TOMÀQUET (tomàquet, ceba i pastanaga) TRUITA DE PATATES ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA</p>
<p>8 ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB TOMÀQUET SALMÓ AL FORN AMB TOMÀQUET FRUITA</p>	<p>9 PÈSOLS SALTATS AMB PERNIL SALSITXES AMB PATATES ROSES IOGURT</p>	<p>10 CREMA DE PORRO AMB FORMATGE RALLAT POLLASTRE ROSTIT AL ROMANI AMANIDA VARIADA FRUITA</p>	<p>11 PAELLA MIXTA AMB BROU NATURAL LENGUADINA A L'ANDALUSA AMB FARINA SENSE GLUTEN ENCIAM, PASTANAGA FRUITA</p>	<p>12 ESTOFAT DE CIGRONS (ceba, patata, pastanaga, tomàquet, carbassó i porro) TRUITA FRANCESA DE FORMATGE TOMÀQUET I CEBÀ FRUITA</p>
<p>15 VACANCES</p>	<p>16 VACANCES</p>	<p>17 VACANCES</p>	<p>18 VACANCES</p>	<p>19 VACANCES</p>
<p>22 VACANCES</p>	<p>23 ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (tomàquet, ceba i pastanaga) PEIX A LA PLANXA AMANIDA VERDA NATILLES SENSE GLUTEN</p>	<p>24 LLENTIES A LA RIOJANA (xoriço, tomàquet triturat, porro, ceba, pastanaga i pebre vermell) TRUITA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ ENCIAM I OLIVES FRUITA</p>	<p>25 AMANIDA ALEMANYA POLLASTRE AL CHILINDRON TOMÀQUET I CEBÀ FRUITA</p>	<p>26 ESPIRALS SENSE GLUTEN NAPOLITANA BACALLÀ AL FORN AMB XAMPINYONS I PATATA FRUITA</p>
<p>29 ARRÒS TRES DELICIES (pernil dolç, ou i pèsols) FILET DE PALOMETA (PEIX BLAU) SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA FRUITA</p>	<p>30 MONGETES TENDRES AMB PATATES FRICANDO DE VEDELLA AMB FARINA SENSE GLUTEN JARDINERA AMB XAMPINYONS IOGURT</p>			